

Ökolandbau in Südthüringen

Vom Mosaik zum Gesamtkunstwerk

Im südthüringischen Werratal wirtschaftet einer der flächenmäßig größten Ökolandbaubetriebe Deutschlands. Die Ökozentrum Werratal GmbH kann dabei bereits auf mehr als zwei Jahrzehnte Erfahrung zurückschauen. Unternehmerischer Mut, kluge Risikominimierung, eine breite Aufstellung und geschickte Einbindung in die Region machten die Bioproduktion im XXL-Format zum Erfolgsmodell.

Sabine Leopold, NL-Redakteurin

Eberhard Baumann zeigt mit einer weiten Geste auf die Landschaft zu seinen Füßen: „So ein Unternehmenskonzept wie unseres kann auf Dauer nur funktionieren, wenn es sich in die natürliche und wirtschaftliche Struktur der Region nahtlos einfügt und wenn der Absatz aller Produkte vertraglich abgesichert ist.“ Dieser Satz wird noch öfter fallen. Er wird sich wie ein roter Faden durch unser Gespräch ziehen.

Baumann ist Geschäftsführer der Ökozentrum Werratal GmbH im thüringischen Vachdorf. Mit knapp 1.700 ha Gesamtbetriebsfläche gehört die Holding, die unter ihrem Dach vier

Betriebe bündelt und koordiniert (siehe Kasten auf Seite 16), seit mehr als 20 Jahren zu den größten Biobetrieben Deutschlands.

„Als wir die GmbH 1990 aus der Taufe hoben, war ökologischer Landbau im Osten noch richtig exotisch. Aber auf unserem Extensivstandort bot sich diese Wirtschaftsweise einfach an. Mit profitablen Spitzenerträgen war doch auf unseren Flächen ohnehin nicht zu rechnen. Warum also nicht aus der Not eine Tugend machen und mit Dauergrünland und Futterbau Ökovieh für den wachsenden Bioproduktmarkt großziehen“, sagt Eberhard Baumann und ergänzt lachend: „Für verrückt haben uns damals trotzdem die meisten gehalten. Bioproduktion im LPG-Maßstab, das war schon ziemlich ungewöhnlich.“

■ Vachdorfer Unternehmergeist

In Vachdorf und Umgebung wachsen heutzutage Mastochsen, Mastfärsen und Zuchttiere aus ökologischer Mutterkuhhaltung heran, produzieren Biokühe Ökomilch für den Frischmilch- und den Käsespezialitätenmarkt, legen ein paar Tausend Hühner Ökofreilandeiern und bringen Biosauen Ferkel für die betriebseigene Mast zur Welt. Auf den Flächen der Region stehen Futter- und Marktgetreide, das Grünland ernährt die Weidetiere – im Sommer direkt vom Halm, im Winter als Grassilage. Eine Biogasanlage auf Festmistbasis versorgt das Unternehmen mit Energie und Wärme.

Die betrieblichen Warenströme bilden ein eng geschlossenes System: Zuchttiere, Nutztvieh, Futter, Wasser, Energie – die Vachdorfer sind



Den Überblick über sein Unternehmen

hat Geschäftsführer Eberhard Baumann auch im ganz wörtlichen Sinne. Vachdorf, im Tal der Werra gelegen, präsentiert sich vom benachbarten Kraynberg aus in seiner ganzen Frühlingspracht. Im Hintergrund sind die Ställe und die Biogasanlage des Ökozentrums zu erkennen. Die umliegenden Flächen – noch ohne Weidetiere – gehören ebenfalls zur Agrarholding. *Fotos: Leopold*

in jeder Hinsicht nahezu autark. Gewirtschaftet wird nach EU-Ökolandbaunorm und den Vorgaben des Gäa-Verbandes (siehe auch Interview auf Seite 11).

An Unternehmertum und der nötigen Ideenvielfalt mangelte es Eberhard Baumann und seinen Mitstreitern nie. Rückschläge mussten sie trotzdem wegstecken, auch wenn der rüh-

rige Geschäftsführer versuchte, die Risiken zu minimieren. Manchmal half dann nur noch, nicht mit dem Schinken nach der Speckseite zu werfen und verlorenes Geld lieber abzuschreiben. Die Selbstvermarktung von Milch und Fleisch zum Beispiel wollte einfach nicht auf die Füße kommen. „Es gab damals vier große Bauernmärkte in der Gegend. Überlebt hat nur einer, hier gleich in der Nachbarschaft. Und wir vermarkten inzwischen alles über entsprechende Verträge mit Bio- und Regionalmarken. Das gibt uns die notwendige Rückendeckung – sowohl was die Abnahme der Produkte als auch was die Preise angeht.“

Spitzenfutter auch für Ökokühe

Die Frischmilch zum Beispiel geht an die BMI-Saathof-Molkerei ins wenige Kilometer entfernte Obermaßfeld. 8 bis 10 ct liegt der Literpreis für das Ökoprodukt über dem für konventionell erzeugte Milch. „Das klingt nicht schlecht, reicht aber auf Dauer nicht, um unter unseren Bedingungen kostendeckend oder gar gewinnbringend zu produzieren. Mit der hiesigen Futtergrundlage sind die nötigen Leistungen einfach nicht drin. Und zugekauft wird nichts, abgesehen von einheimischen Eiweißkonzentraten.“

Ein nachhaltiges Unternehmenskonzept

verlangt auch eine rechtzeitige Klärung der Betriebsleiternachfolge. Andreas Baumann arbeitet sich als zweiter Geschäftsführer in diese Aufgabe hinein.



Dabei liegen die Vachdorfer Kühe mit rund 7.500 kg Milch im Herdendurchschnitt im Ökomaßstab gar nicht so schlecht. Aber der Aufwand ist auch entsprechend: „Man kann mit Deutschen Holsteins nicht einfach die Produktion runterfahren, wenn die Futterqualität mal nicht stimmt“, erklärt Eberhard Baumann, „das machen die nicht mit. Die Kühe bleiben fast unverändert auf ihrem Leistungsniveau und holen sich die fehlende Energie einfach aus ihren Körperreserven – bis sie umkippen.“

Also muss die Grundfutterqualität stimmen, notfalls auch mit erhöhtem Kostenaufwand für Ernte, Einsilierung und Lagerung. Was der Aufwuchs nicht von selber mitbringt, ergänzen biologische Silierhilfsmittel, und die Qualität sichern eine schlagkräftige Verfahrungskette und eine optimale Silobewirtschaftung. Das kann vor allem in schlechten Jahren (wie dem vergangenen mit seinem kühlen Sommer) ganz schön ins Geld gehen.

Milchveredlung steigert Gewinne

Mit Frischmilchablieferung allein sind solche Kosten schwer zu decken. Veredlung heißt deshalb das Zauberwort. „Wir haben unsere eigene kleine Molkerei im Unternehmen, die Werratal-Hofkäserei GmbH im benachbarten Belrieth. Für die haben wir uns einen Fachmann geholt, der jährlich aus rund fünfhundert Tonnen Vachdorfer Milch Produkte wie Bio-Camembert und Kräuterweichkäse macht – ganz gezielt in Produktnischen hinein.“ Unter einer gemeinsamen Öko-Dachmarke der Region („Bio Rhön“) liegt dieser Käse dann in den Auslagen diverser Bio- und Regionalmärkte. „Wir haben das Glück“, sagt Baumann, „dass die gesamte Rhön über ein regelrechtes Netz an Bioproduzenten, -verarbeitern und -vermarktern verfügt. Dort passen wir mit unserer Produktpalette perfekt hinein.“ Jedes Gramm Käse, das in Belrieth entsteht, ist bereits vertraglich gebunden. So wie überhaupt alle Erzeugnisse des Unternehmensverbundes. Nur dann lohnen sich auch aufwändigere Produktionsverfahren – wie die Ochsenmast zum Beispiel.

Lebensmittel für Gourmets

Ochsenfleisch ist etwas Besonderes, qualitativ gar nicht mit dem Fleisch von Bullen zu vergleichen. Die kastrierten Tiere wachsen gemächlicher, ihr Fleisch ist stärker marmoriert und damit zarter und besser im Geschmack. Mit anderen Worten: ein Fleisch für Feinschmecker. Doch die erhöhten Produktionskosten müssen sich im Verkauf lohnen, weil das nicht oft funktioniert, werden Jungbullen zur Mast nur selten kastriert.

In Vachdorf scheut man den größeren Aufwand nicht, denn für jeden Mastochsen gibt es eine garantierte Abnahme. Der Preis orientiert sich dabei am Auf und Ab der konventionel-

Nicht nur die Rotbunten, sondern auch ihre schwarzbunten Herdengenossinnen in der Vachdorfer Holsteinherde wirken kompakter als der „scharfe Milchtyp“, der meist in konventionellen Milchviehbetrieben dominiert. Die Konzentration auf Vererber für eine überdurchschnittliche Nutzungsdauer schlägt sich auch im Exterieur nieder.



len Schlachtbullenpreise, natürlich auf einem höheren Niveau. Zudem gibt es eine festgelegte Schwelle (3,65 € pro Kilo), die nicht unterschritten wird. Das alles schafft Produktionssicherheit. „Die Tiere landen alle miteinander unter dem Logo ‚Unser Bestes‘ und mit dem Rhön-Biosiegel versehen in den Fleischtheken der *tegut*-Märkte.“

tegut – das ist eine Marktkette für Qualitätslebensmittel mit mehr als 300 Filialen in Hessen, Bayern, Niedersachsen, Rheinland-Pfalz, Sachsen-Anhalt und Thüringen. Gegründet wurde das Handelsunternehmen – damals noch „Thegut“ geschrieben – 1947 vom Fuldaer Kaufmann Theo Gutberlet.

Heute beschäftigt *tegut* über 6.000 Mitarbeiter. Seit 1982 konzentrieren sich Marke und Handelskette zunehmend auf Bio-Erzeugnisse – nach eigenen Angaben machen die inzwischen etwa 20% des Gesamtlebensmit-

telsortiments aus. Zudem hat sich die Kette faire Preise für die Primärproduzenten auf die Fahnen geschrieben.

Das Ökozentrum Werratal gehört zu *tegut*s größten Lieferanten für Fleisch, Käse und inzwischen auch Eier.

■ Weidegang für alle Rinder

Die Mastochsen und -färsen kommen aus der eigenen Mutterkuhhaltung, die als „Werratal – Landschaftspflege und Naturfleisch GmbH“ ebenfalls zum Vachdorfer Unternehmensverbund gehört.

Die 270 Fleckviehkühe kalben (mit geringfügiger Pause zum Jahresbeginn) kontinuierlich über das ganze Jahr verteilt ab. Schließlich verlangen die Handelspartner auch eine gleichmäßige Schlachtrinderlieferung.

Im Winter steht die Mutterkuhherde in Vachdorf im Tiefstreustall, ausgetrieben wird

– abhängig von der Wetterlage – Anfang bis Mitte April. Die Weidesaison geht bis in den November hinein.

Die Ökozentrum Werratal GmbH hat sich bereits 1993 dem Ökolandbauverband Gäa angeschlossen, und nach dessen Vorgaben muss auch das Milchvieh in der grünen Saison Weidegang erhalten. Zum Glück, erklärt Eberhard Baumann, verfügt das Unternehmen über ausreichend arrondierte Flächen, so dass die Kuhweide quasi unmittelbar im Vorgarten des 2002 errichteten 400er Milchviehstalls platziert ist. Das spart Kraft und Zeit, in den ungetriebenen Genuss von Sonne, Wind und Weidegras kommen die Tiere trotzdem.

■ Verbriefte Spitzenmilch

Ansonsten unterscheidet sich die Milcherzeugung auf den ersten Blick nur wenig von einem gut geführten konventionellen Betrieb. Der



Die Fleckviehkühe kalben Mitte April noch im Winterstall. Weibliche Kälber ergänzen später die Mutterkuhherde oder werden gemästet, während die Jungbullen beim Absetzen kastriert werden. Ihr Fleisch ist besonders delikat.



moderne Laufstall ist planbefestigt, entmistet wird mit Faltschieber. Die Kuhmatratzen erhalten zusätzlich eine dünne Häckselstroschicht. Als Futter erhalten die Milchkühe eine TMR. Gemolken wird zweimal täglich in einer 2 x 12er Fischgräte mit automatischer Abnahme. Von der hohen Milchqualität zeugen Schilder, an die Melkhaustür geschraubt: „Erzeuger von hervorragender Rohmilchqualität“ steht da in vielfacher Ausführung. Das Prädikat verleiht der Freistaat Thüringen anhand der Milchuntersuchungen zu Zell- und Keimzahlen sowie Leitfähigkeit und Hemmstoffgehalten an Milcherzeuger im Land. Die Vachdorfer haben diese Auszeichnung seit 2002 jedes Jahr erhalten.

Wer sich Zeit nimmt und die Milchviehherde etwas genauer betrachtet, bemerkt, dass die Holsteinkühe ein bisschen anders wirken als der Rasendurchschnitt, irgendwie tiefer, kompakter, auch ein bisschen kleiner. Den „scharfen Milchtyp“ sucht man hier weitgehend vergebens. Baumann erklärt: „Mein Sohn Matthias leitet die Milcherzeugung. Er achtet bei der Bullenwahl auf Langlebigkeit und Durchhaltevermögen. Das schlägt sich inzwischen spürbar im Exterieur nieder.“

Dicht neben dem Kuhstall stehen die Kälber. Die Neugeborenen haben Einzelglug für die ersten beiden Lebenswochen, danach werden Gruppen gebildet. „Für die Größeren nutzen wir so eine Art Kälberdorf mit offenen Hütten und Auslauf“, erklärt Eberhard Baumann. „Die viele



Prächtige Mastschweine, wie aus dem Bilderbuch. Die sogenannten XXL-Tiere werden vor allem zur Dauerwurstproduktion genutzt, ihre Schlachtgewichte liegen zwischen 170 und 190 kg. Um so schwer zu werden, brauchen die Böрге (Vierwege-Masthybriden) mehr als ein Jahr.

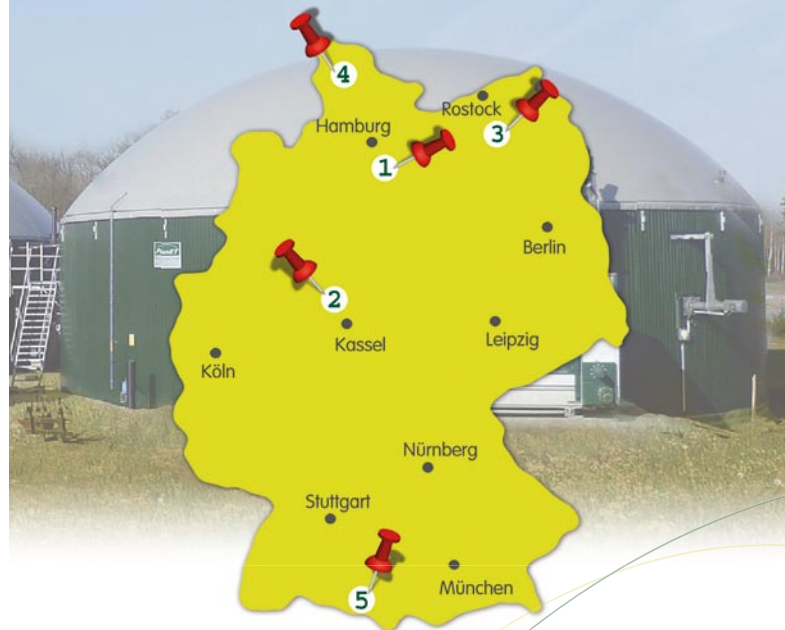
frische Luft tut den Tieren gut, wir haben kaum noch Verluste.“ Die weiblichen Jungtiere bleiben zur Bestandergänzung. Überschüssige Färsen werden auch mal verkauft. „Färsen aus Biobetrieben sind rar, schon deshalb kaufen wir kein Tiermaterial zu. Außer dem Sperma natürlich.“ Dieses komplett geschlossene System hat natürlich auch hygienische Vorteile, zudem erleichtert es die Logistik.

■ **Spezialität des Hauses: eine mächtige Schweinerei**

Unweit der Kälberhütten steht auf dem Betriebsgelände in Vachdorf noch ein Stall. Und man merkt Eberhard Baumann an, wie sehr er sich freut, den zeigen zu können. „Hier“, erklärt er lächelnd, „stehen unsere XXL-Schweine.“

XXL-Format, Übergröße, haben die Böрге wirklich, die da durch die Tiefstreu fegen. Gute drei Zentner Lebensfreude auf je vier Beinen sehen so gar nicht nach dem aus, was man gemeinhin als Mastschwein kennt. „Die Tiere werden besonders schwer gemästet für die Bio-Dauerwurstproduktion. Für die muss der Schlachtkörper genügend Fett enthalten. tegut hat Mäster gesucht, die solche Schweine pro-

Wir bringen neue Energie voran. 2012 auch mit Ihnen!



Überzeugen Sie sich bei den PlanET Infotagen.

1

Freitag, 10. Juni – 21385 Amelinghausen

- kommunales Nahwärme- und Mikrogasnetz
- drei BHKW, insgesamt 795 kW_{el} Leistung
- UniKipp mit 64m³



Freitag, 24. Juni – 34434 Natzungen

- Sauenaufzuchtbetrieb
- BHKW mit 250 kW_{el} Leistung
- Satelliten-BHKW mit 250 kW_{el} Leistung
- UniKipp mit 44m³

2

3

Freitag, 15. Juli – 18279 Lalendorf

- Milchviehbetrieb
- BHKW mit 500 kW_{el} Leistung
- UniKipp mit 44m³
- Gülle-Splitting auf Fermenter & Nachgärer



Freitag, 19. August – 24872 Groß Rheide

- Hühnermastbetrieb
- Gasmotor-BHKW mit 220 kW_{el} Leistung
- Satelliten-BHKW mit 536 kW_{el} Leistung
- 2,3 km Mikrogasleitung

4

5

Freitag, 9. September – 88239 Wangen

- Milchviehbetrieb
- insgesamt 795 kW_{el} Leistung
- VARIO mit 64m³ für Substratmix aus Gras, Mais und Mist



Weitere Informationen zum Programm und den Veranstaltungsorten finden Sie im Internet unter www.planet-biogas.com.

PlanET Biogastechnik GmbH

Up de Hacke 26
48691 Vreden

Fon: +49 (0) 25 64-39 50-0

Fax: +49 (0) 25 64-39 50-50

www.planet-biogas.com

PlanET
Biogastechnik
planen, bauen & service



duzieren können, und für uns war das eine interessante zusätzliche Säule in der Unternehmensstruktur.“

Die Absetzer für diesen Produktionszweig kommen aus einem weiteren Teil der Agrarholding, der „Werratal – Ökoschweinehaltung GbR“ im benachbarten Leutersdorf. Dort stehen rund 100 Zuchtsauen, eine Läuferaufzucht und eine Mast für „normalgroße“ Ökoschweine. 2001 entstand dieser Unternehmenszweig, weil es von Abnehmerseite Interesse an den Schlachttieren gab. Die überschweren Dauerwurstschweine kamen 2004 hinzu.

Mehr als ein Jahr lang wachsen die Dicken vor sich hin, bilden ein zartes, gut marmoriertes Fleisch mit viel Eigengeschmack. Das klappt nur mit Börgen, Sauen verfetten jenseits der 100 kg zu stark. Als allerdings die ersten XXL-Schweine geschlachtet werden sollten, zeigte sich ein bis dahin unterschätztes logistisches Problem: Für solche „Brocken“ braucht es einen

geeigneten Schlachthof. „Da, wo wir bis dato schlachten ließen, fielen die Burschen vom Haken, so schwer waren die.“ Inzwischen gehen die schlachtreifen XXL-Tiere nach Fulda, dort ist man auf Schwergewichte eingerichtet.

Wichtig für solche Produktionsstrecken ist vor allem die Vertragsgestaltung mit dem Abnehmer, erklärt Baumann. „Wir haben generell Verträge mit einer Nachhaltigkeitsklausel. Soll heißen: Selbst wenn der Partner aussteigt, muss er noch alle Tiere abnehmen, die bereits für ihn eingestallt waren. Bei den langen Mastperioden unserer XXL-Schweine und unserer Ochsen ist das unumgänglich, damit wir nicht Gefahr laufen, eines Tages auf den schlachtreifen Spezialprodukten sitzen zu bleiben.“

■ Flexibel, aber nie unüberlegt

Diese Unternehmenspolitik – Flexibilität und unternehmerischer Mut einerseits, möglichst zuverlässige Absicherung aller Betriebszweige

Die 190 kW-Biogasanlage ist der jüngste Einkommenszweig im Unternehmensverbund. Sie nutzt vor allem Festmist und Futterreste und fügt sich so perfekt in die Produktionskreisläufe ein.

und die Vernetzung in regionalen Wertschöpfungsketten andererseits – hat sich in Vachdorf immer wieder bewährt. Ob es die Legehennen waren, die im letzten Jahr eingestallt wurden, weil die Erzeugergemeinschaft *Gold-Ei* und *tegut* Eierabnahmeverträge anboten und kurze Zeit später sogar aufstockten, oder die Biogasanlage, die auf der Festmistvergärung basiert und sich so passgenau in die Unternehmenskreisläufe fügt: Jedes Mosaikteilchen im großen Gefüge ergänzt sowohl das Bild der Agrarholding als auch die ökologische Ausrichtung im regionalen Verbund. Dass mit dieser „abgesicherten Flexibilität“ keine flotten Sprünge zu machen sind, ist nur ein kleiner Wermutstropfen. „Lieber“, sagt Eberhard Baumann, „verzichte ich auf ein paar Einkommensspitzen wie zum Beispiel vor ein paar Monaten, als der Dioxin-Skandal die Ökoeierpreise in die Höhe schießen ließ. Auf so etwas können wir natürlich nicht so schnell reagieren mit unserer vertragsbasierten Hennenhaltung. Dafür weiß ich, dass unsere Eier auch nach Dioxin, Vogelgrippe und Osterboom einen sicheren Abnehmer haben, der ihre Qualität angemessen bezahlt.“

Ein guter Ökolandwirt ist eben nichts anderes als ein guter konventioneller Bauer: ein umsichtiger Fachmann, kühler Rechner und pfiffiger Strategie, der jede Einzelheit im Auge behält und dabei den regelmäßigen Blick aufs Ganze nicht vergisst. Nur so wird aus einem vierteiligen Mosaik ein unternehmerisches Gesamtkunstwerk. (le) NL

Betriebsstruktur Unternehmensverbund Ökozentrum Werratal/Thüringen GmbH Vachdorf

- Agrar-Holding-Gesellschaft mit 20 Gesellschaftern
- durchschnittliche Bodenwertzahl: 28; V3A-Kalksteinverwitterungsböden; Niederschlagsmenge: 620 bis 650 mm/Jahr
- Gesamtbetriebsfläche: 1.681 ha; wirtschaftlich benachteiligtes Gebiet, Höhe über NN: 350 bis 500 m
- Ökologische Landwirtschaft gem. VO (EG) 834/2007 und Anbauverband Gäa

LVV-Ökozentrum Werratal Betriebs GmbH, Vachdorf

- zwei Gesellschafter, 24 AK
- 1.071 ha LN, davon 609 AL
- Milchproduktion (235 Kühe)
- Rindfleischproduktion (Färsen- und Ochsenmast)
- Eierproduktion (36.000 Legehennen)
- Markt- und Futtergetreide
- Futterproduktion
- Dienstleistungen/Lohnarbeit
- Biogasanlage 190 kW

Werratal-Landschaftspflege und Naturfleisch GmbH, Vachdorf

- vier Gesellschafter, drei AK
- 473 ha LN, davon 157 ha AL
- Mutterkuhhaltung (270 Mutterkühe)
- Absetzerproduktion für die Rindermast in der LVV-Ökozentrum
- Zuchtviehproduktion (Zuchtbullen, tragende Färsen)
- Markt- und Futtergetreide
- Futterproduktion

Werratal-Ökoschweinehaltung GbR, Leutersdorf

- drei Gesellschafter
- 137 ha LN, davon 137 ha AL
- Zuchtsauenhaltung mit Ferkelerzeugung (100 Sauen)
- Läuferproduktion
- Mastschweineproduktion (2.000 Stück pro Jahr)
- Spezialisierung auf sog. XXL-Schweine (überschwere Mastschweine)

Werratal-Hofkäserei Belrieth GmbH, Belrieth

- vier Gesellschafter, fünf AK
- Verarbeitung von jährlich 400.000 bis 500.000 kg Milch aus dem LVV-Ökozentrum
- Herstellung von 12 verschiedenen Käsesorten, hauptsächlich für den regionalen und nationalen Naturkosthandel
- Spezialisierung auf Weichkäse, Camembert und halbfesten Schnittkäse